CH・IH

この商品は SG マーク認定商品です。SG マーク制度は調理器具の欠陥によって発生した人身事故に対する保証制度です。

この商品は以下の加熱器具でご使用になれます

ガス / エンクロヒーター / ラジエントヒーター / ハロゲンヒーター / シーズヒーター / 電磁調理器 / 電子レンジには使用できません

⚠クッキングヒーターで使用の際の注意

●効率良く加熱して頂くために、鍋の底に付いた水滴等はきれいに拭き取ってください。
●鍋はヒーターの中央に置いてください。IH（電磁調理器）で加熱中に「ブーン」といった音が生じる場合がありますが、IH（電磁調理器）と鍋の振動の波動が共鳴するために生じるもので、鍋の異常ではありません。
●IH（電磁調理器）は電源を入れると急激に鍋を加熱する為、少量の油の場合 30 秒で発火点に達します。その為、下ごしらえなど少量の油で炒めものを行なう場合は、油温が必要以上に上昇しないよう、火力（出力）を「中」以下で調理してください。
●IH（電磁調理器）でご使用の場合は、極度の空焼きをしないで、必ず中火以下でお使いください。最大火力でのご使用は本体変形及び器具の破損の原因となります。
●予熱をかける時は必ずスタートの火力が中火以下であることを確認してから鍋をのせてください。（いきなり強火になっていると、極度の空焼き状態になり、底面が変形しいます）予熱の目安としては、中火で本体が熱くなる程度（約３～４分）で充分で、その後少し多めの油を入れ、表面全体にまんべんなく油をなじませながら、熱くなってから材料を入れ、調理を始めてください。

※電磁調理器のプレート表面に鍋の跡がつく場合があります。専用クリーナー等で取り除いてください。
※お使いのクッキングヒーターの取扱説明書をよくお読みの上、正しくお使いください。

強化ガラスの取扱上の注意

1. 使用開始時の洗浄（手洗い）
・洗ってからご使用を始めてください。ガラスを傷つける恐れのある研磨剤入りのスポンジ、金属たわし、クレンザーなどを使用しないでください。
2. 急激な温度変化による破損の注意
・ガラスが熱いうちに水の中に入れたり、水をかけたり、濡れた布で触れたりしないでください。
3. ガラス傷の注意
・ガラス製品は傷がつくと破損しやすくなります。ガラス同士あるいは、硬いものとぶつからないように扱ってください。
・ガラスを落とすと、傷がついたり、破損することもありますので、落とさないように注意してください。
4. 食器洗浄器による洗い方
・食器洗浄器は正しく使用してください。洗剤のアルカリ成分がすすぎきれずにガラスに残るとガラスをくもらせます。
5. ガラス、破損時の注意
・強化ガラスは破損すると細かく割れます。取り除く時に手を切らないように注意してください。
6. 電子レンジ、オーブンでの使用禁止
・電子レンジ、オーブンではご使用にならないでください。
7. ガラス蓋を鍋からずらせての使用禁止
・煮こぼれ防止等のため、ガラス蓋をずらして使用する事はおやめください。
ガラスの一部分のみに炎の熱が加わり、耐熱温度を超え、破損やヒビの入る場合があります。

表面加工／シリコン樹脂塗装
材料の種類／鉄
（底の厚さ 1.6mm）
寸　　法／28cm

強化ガラス製器具
強化の種類：全面物理強化

MADE IN JAPAN

DA-10

CH・IH

［ダンチュウ］
dancyu
調理道具シリーズ

100-200V 熱源対応
鉄製パエリア鍋 28cm

取扱説明書

この度は、お買い求め頂きまして誠にありがとうございます。この商品は家庭で調理するために使うものです。
ご使用の前に取扱説明をよくお読みの上、正しくお使いください。お読みになった後は、必ず保管してください。

鉄を初めて使用される方へのお願い

鉄は使用前の準備と使用後のお手入れを怠りますと、焦げ付きや、サビの原因となります。

鉄の鍋は樹脂加工（テフロン加工など）のものとは異なり、「料理する材料に合った火加減と適切な油の量」を間違えますと、素材を焦がしてしまいます。樹脂加工（テフロン加工など）のフライパンと同じ感覚で使うと「より強い熱量が伝わる」のが鉄の特長だからです。

焦げ付かないようにする解決方法は

1. 火加減をいつもより、ちょっと弱火にすること
2. 料理に必要な油の量を見つける事
3. 次の「こびりつきにくくするために」と「さびにくくするために」を必ず実行する事です。

こびりつきにくくするために

●鉄製の鍋は、使い込んでいくうちに自然に油がなじみ、本体全体が真っ黒になってきます。ただし、油なじみが良くなるまでは次の「油ならし」を行なってください。

油ならし方法

調理前に鍋をガス火で約 3 分熱し、その後に 0.5 ～ 1 カップ程度の油をまわし入れ、さらに熱します。表面全体にまんべんなく油をなじませてから、余分な油をオイルポットに戻し、その後に適量の油を入れて、油が熱くなってから食材を入れて調理を始めてください。調理材料が冷たいと、こびりつきやすくなりますので、ご注意ください。

さびにくくするために

●使い終わったら、鍋　が温かいうちに、お湯でタワシ（亀の子やヤシタワシ）・ササラ等で、洗剤を使わずに洗ってください。（洗剤を使うと、せっかく付いた油膜を落とす事になるので）洗浄後は火にかけて、水気を飛ばしてください。油は毎回塗らなくても、時々気になった時に塗る程度で充分です。ただし、長い間使わない時は油を塗っておいてください。また、裏面については内面を洗ったタワシに若干の油が付着しますので、その同じタワシで洗っていただければ薄く油が付きますので充分です。
●使用後、汚れがひどく、洗剤で洗われた場合には必ず火にかけて水気を飛ばしてから、油を薄く塗って収納してください。洗われた後、水分を付着させたままですと必ずサビますのでご注意ください。

表面塗装について

●お届けまでのサビ防止目的で、表面には透明シリコン塗装を施してあります。いずれも使い込んでいくうちに遅かれ早かれはがれていきますが、料理と一緒に口の中に入っても無害な、食品安全衛生法に適合した塗料を使用しています。

万一こげついたり、サビてしまった場合

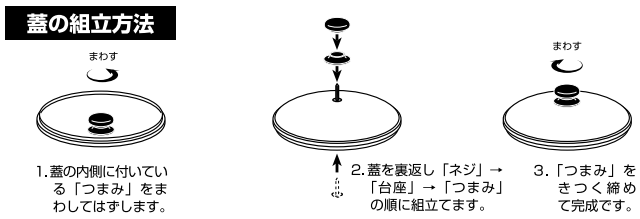
●こげついた時は、お湯を入れてしばらく煮立たせ、こげつきを柔らかくしてからタワシ（亀の子やヤシタワシ）等で落としてください。
●頑固なこげつきや、こげ癖のついたフライパン（いつも同じ場所がこげる）やサビが発生した場合には
1. 普段のお手入れとは逆に、まず洗剤とナイロンタワシでゴシゴシ磨きます。
2. 油分がある程度とれたら拭き取って、強火で鍋全体を「空焼き」してください。
3. 熱がさめたらサンドペーパー（100 ～ 150 版程度）で磨きます。
4. もう一度洗って拭き取り、強火で加熱します。
5. 玉虫色に焼けたら火を止め、熱がある程度さめてから、「こびりつきにくくするために」最初の「油ならし」を行ないます。

この手入れは何回やっても（つまり何回失敗しても）さしつかえありません。鉄は表面に何もコーティングしていないタフな素材だからです。何度でも玉虫色の酸化皮膜がよみがえりますので、安心してお使いください。

⚠取扱上の注意

●使用する前に各部に異常がないことを確認してください。異常が生じた場合は、使用しないでください。
●調理中や直後は本体、取っ手が熱くなっています。やけどの危険がありますので、ミトンやふきんを使用してください。
●鍋はコンロの中央部に乗せて安定させて使用してください。
●炎が底面からはみ出さないように使用してください。取っ手が熱くなります。又、隣接するコンロの炎が取っ手にあたらないように向きを調整してください。
●取っ手のガタツキや破損に対し、改造や応急処置等の手当てをしての使用は危険ですのでやめてください。
●必要以上の空焼きはしないでください。空焼きは火災や本体の変形、取っ手の破損等による火傷の原因となります。
●高温になった鍋を急冷しないでください。変形の原因になります。
●ストーブの上では危険ですから使用しないでください。
●電子レンジでは使用しないでください。電子レンジの故障や火災の原因になることがあります。
●調理後は内容物を保存しないでください。サビの発生原因となりますので他の容器に移してください。
※調理中は絶対そばから離れないでください。
※製造上、内面は細かい汚れが付着していることがあります。最初に使用する時は食器用洗剤を付けて、スポンジ等で充分に洗いすすいでください。

蓋の組立方法



1. 蓋の内側に付いている「つまみ」をまわしてはずします。
2. 蓋を裏返し「ネジ」→「台座」→「つまみ」の順に組立てます。
3. 「つまみ」をきつく締めて完成です。